SAMSUNG

Istruzioni per l'installazione e l'uso

# Piano cottura in vetroceramica

## C61RCCN / C61RCAST / C61RCBAL / C61RCDST

***Prima di installare e utilizzare questa apparecchio, leggere le istruzioni per evitare di incorrere in incidenti o provocare danni al piano cottura. Conservare questo manuale come riferimento futuro.***

IT

# *Sommario*


**Uso del manuale** . . . . . **2**

**Sicurezza** . . . . . **3**
- Sicurezza elettrica . . . . . 3
- Sicurezza dei bambini . . . . . 3
- Sicurezza durante l'uso . . . . . 4
- Sicurezza durante la pulizia . . . . . 4

**Istruzioni per lo smaltimento.** . . . . . **4**

**Installazione del piano cottura** . . . . . **5**
- Normative e conformità . . . . . 5
- Istruzioni di sicurezza per l'installatore. . . . . 5
- Collegamento alla rete elettrica . . . . . 6
- Installazione sul piano di lavoro . . . . . 7

**Parti e funzioni** . . . . . **10**
- Zone di cottura e pannello di controllo . . . . . 10
- Componenti . . . . . 11
- Principali caratteristiche dell'apparecchio . . . . . 12
- Arresto di sicurezza . . . . . 13
- Indicatore del calore residuo . . . . . 13

**Prima dell'uso** . . . . . **14**
- Pulizia iniziale . . . . . 14

**Uso del piano cottura.** . . . . . **14**
- Utilizzare recipienti di cottura adeguati . . . . . 14
- Uso dei sensori a sfioramento . . . . . 15
- Accensione dell'apparecchio. . . . . 16
- Controllo della temperatura . . . . . 16
- Spegnimento dell'apparecchio . . . . . 17
- Uso della zona cottura per casseruola. . . . . 18
- Uso della zona cottura doppia . . . . . 19
- Spegnimento di una zona cottura . . . . . 20
- Uso del blocco di sicurezza per bambini. . . . . 20
- Timer . . . . . 21
- Impostazione dell'arresto di sicurezza . . . . . 21
- Timer per il conto alla rovescia . . . . . 22
- Blocco e sblocco del pannello di controllo . . . . . 23
- Impostazioni suggerite per la cottura di alcuni cibi . . . . . 23

**Pulizia e manutenzione** . . . . . **24**
- Piano cottura . . . . . 24
- Telaio del piano cottura (C61RCAST, C61RCBAL, C61RCDST) . . . . . 25
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio . . . . . 25

**Garanzia e assistenza** . . . . . **26**
- FAQ (domande frequenti) e risoluzione dei problemi . . . . . 26
- Assistenza . . . . . 27

**Dati tecnici** . . . . . **28**

# *Uso del manuale*

IT

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il manuale dell'utente, prestando particolare attenzione alle informazioni sulla sicurezza contenute nella sezione che segue. Conservare questo manuale come riferimento futuro. Se l'apparecchio viene dato ad altre persone, ricordarsi di fornire al nuovo utente anche questo manuale.

## *Nel testo vengono utilizzati i seguenti simboli*

Indica un pericolo per la sicurezza.
**Avvertenza** indica informazioni relative alla sicurezza personale.
**Importante** indica informazioni utili per evitare di danneggiare l'apparecchio.

Questo simbolo indica informazioni utili e consigli pratici.

Questo simbolo si riferisce alle misure che si possono adottare per proteggere l'ambiente.

**1.** Numeri come questi si riferiscono alle istruzioni passo-passo per l'uso dell'apparecchio.
**2.** ...
**3.** ...
Il manuale contiene informazioni sulle operazioni che può fare l'utente per diagnosticare e risolvere alcuni problemi. Vedere la sezione "Risoluzione dei problemi".

# *Sicurezza*



Gli aspetti relativi alla sicurezza di questo apparecchio sono conformi agli standard tecnici accettati e alle normative tedesche per la sicurezza delle apparecchiature. Come costruttori, riteniamo comunque che sia nostra responsabilità portarvi a conoscenza delle seguenti istruzioni per la sicurezza.

## *Sicurezza elettrica*

- Verificare che l'apparecchio venga installato e collegato a massa in modo appropriato da un tecnico qualificato.
- La manutenzione dell'apparecchio deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato. Le riparazioni eseguite da persone non qualificate possono provocare lesioni personali o gravi danni all'apparecchio. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro assistenza locale. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare danni e l'invalidamento della garanzia.
- Le apparecchiature a incasso possono essere utilizzate solo dopo essere state installate in telai e luoghi di lavoro conformi ai relativi standard. Questo garantisce alle unità elettriche una protezione sufficiente contro il contatto, come richiesto dalla VDE (associazione degli ingegneri elettrotecnici tedeschi).
- Se l'apparecchio si guasta o compaiono crepe o fratture:
  - spegnere tutte le zone di cottura;
  - scollegare il piano cottura dall'alimentazione principale; e
  - contattare il centro assistenza locale.
- Se il piano cottura si crepa, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Non utilizzare il piano cottura finché la superficie di vetro non è stata riparata.
- Non utilizzare il piano cottura per scaldare fogli di alluminio, prodotti avvolti in fogli di alluminio o cibi congelati confezionati in recipienti di alluminio.

## *Sicurezza dei bambini*

L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o disabili, senza un'adeguata supervisione da parte di un adulto responsabile.

Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Quando si cucina, le zone di cottura diventano roventi. Non lasciare mai che bambini piccoli si avvicinino all'apparecchio.

# *Sicurezza (continua)*

IT

### *Sicurezza durante l'uso*

- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per la cottura o la frittura di alimenti per uso domestico. Non è stato progettato per un uso industriale o commerciale.
- Non utilizzare mai il piano cottura per scaldare l'ambiente.
- Fare attenzione quando si collegano apparecchiature elettriche a prese di corrente poste nelle vicinanze del piano cottura. Le spine non devono mai toccare il piano cottura.
- In caso di surriscaldamento, grasso e olio possono prendere rapidamente fuoco. Non lasciare mai i fornelli incustoditi durante la preparazione di cibi cotti in olio o grasso, ad esempio quando si cucinano patatine fritte.
- Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.
- Tenere sempre i pannelli di controllo asciutti e puliti.
- Non mettere mai materiali combustibili sul piano cottura: potrebbero provocare un incendio.

### *Sicurezza durante la pulizia*

- Spegnere sempre l'apparecchio prima della pulizia.
- Per motivi di sicurezza, non pulire l'apparecchio con getti di vapore o pulitori ad alta pressione.
- Pulire il piano cottura in base alle istruzioni per la pulizia e la manutenzione contenute in questo manuale.

# *Istruzioni per lo smaltimento*

### *Smaltimento del materiale di imballaggio*

- Tutti i materiali utilizzati per imballare l'apparecchio sono completamente riciclabili. Fogli e parti in polistirolo sono contrassegnati in modo appropriato. Smaltire tutti i materiali di imballaggio e le vecchie apparecchiature in base alle normative per l'ambiente e la sicurezza.

### *Smaltimento corretto dell'apparecchio vecchio*

**Avvertenza:** Prima di smaltire il vecchio apparecchio, renderlo inutilizzabile in modo che non possa diventare fonte di pericolo.
Per farlo, rivolgersi a un tecnico qualificato per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione principale e rimuovere la spina.

- L'apparecchio non deve essere smaltito assieme ai rifiuti domestici.
- Presso il locale centro di raccolta rifiuti sono disponibili informazioni sulle date di ritiro e sulle piattaforme aperte al pubblico per lo smaltimento dei rifiuti.

# *Installazione del piano cottura*



**Importante:** Assicurarsi che il nuovo apparecchio venga installato e collegato a massa esclusivamente da personale qualificato.
Attenersi alle seguenti istruzioni. La garanzia non copre eventuali danni risultanti da un'installazione non corretta.
I dati tecnici vengono forniti alla fine del manuale.

## *Normative e conformità*

L'apparecchio soddisfa i seguenti standard:

- EN 60 335 - 1 e EN 60 335 - 2 - 6, relativi alla sicurezza delle apparecchiature elettriche per uso domestico e scopi analoghi;
- EN 60350 o DIN 44546 / 44547 / 44548, relativi alle funzioni operative di cucine elettriche, piani cottura, forni e grill per uso domestico;
- EN 55014 - 2;
- EN 55014;
- EN 61000 - 3 - 2; e
- EN 61000 - 3 - 3, relativi ai requisiti fondamentali per la compatibilità elettromagnetica (EMC).

CE

L'apparecchio è conforme alle seguenti normative UE:

- 73 / 23 / EWG del 19.02.1973 (Direttiva sulla bassa tensione);
- 89 / 336 / EWG del 03.05.1989 (Direttiva EMC e successive modifiche 92 / 31 / EWG); e
- 93 / 68 / EWG, Direttiva CE sull'etichettatura.

## *Istruzioni di sicurezza per l'installatore*

- L'impianto elettrico deve prevedere un dispositivo che consenta di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete con un'apertura di contatto larga almeno 3 mm. I dispositivi adatti per l'isolamento includono interruttori per la protezione della linea, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dal supporto), interruttori a scatto automatici per corrente di dispersione a terra e contatori.
- Riguardo alla protezione antincendio, l'apparecchio è conforme alla normativa EN 60 335 - 2 - 6. Questo tipo di apparecchio può essere installato accanto a un armadio alto o a muro.
- Non è possibile montare cassetti sotto il piano cottura.
- L'installazione deve garantire la protezione contro le scosse elettriche.
- La cucina in cui viene montato il piano cottura deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.
- Per una protezione contro l'umidità, tutte le superfici tagliate devono essere sigillate con un prodotto adeguato.
- Nel caso di superfici di lavoro affiancate, le giunzioni nell'area in cui si trova il piano cottura devono essere completamente riempite di malta.
- Nei piani di lavoro in pietra naturale o artificiale o in ceramica, le molle a scatto devono essere fissate con una resina artificiale adeguata o un adesivo misto.
- Verificare che la guarnizione sia posizionata correttamente contro la superficie di lavoro senza spazi vuoti.
  Non applicare silicone, poiché renderebbe più difficile la rimozione durante la manutenzione.
- Per rimuovere il piano cottura spingerlo da sotto.

IT

## *Collegamento alla rete elettrica*

Prima di effettuare il collegamento, controllare che la tensione nominale dell'apparecchio, ovvero la tensione indicata sulla piastra, corrisponda alla tensione disponibile. La piastra si trova sulla parte inferiore del telaio del piano cottura.

***Prima di collegare i cavi al circuito, staccare la corrente.***

La tensione dell'elemento riscaldante è CA 230 V~. L'apparecchio funziona perfettamente anche con le reti più vecchie con tensione CA 220 V~.

Il piano cottura deve essere collegato alla rete mediante un dispositivo che consenta di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete con un'apertura di contatto larga almeno 3 mm, ad es., interruttori automatici per la protezione della linea, interruttori a scatto automatici per corrente di dispersione a terra o fusibili .

Per il collegamento alla rete, utilizzare un cavo H05SS - F (180°C) o superiore.

| | Corrente nominale dell'apparecchio (A) | Sezione trasversale nominale (mm²) |
|---|---|---|
| 1N~ | > 25 e ≤ 32 | > 4 e ≤ 6 |
| 2N~ | > 10 e ≤ 16 | > 1,5 e ≤ 2,5 |

Il collegamento deve essere eseguito come indicato nello schema. Le piastrine di collegamento devono essere montate in base al relativo schema di connessione.

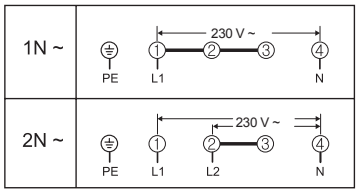
Il cavo di messa a terra è collegato al terminale. Il cavo di messa a terra deve essere più lungo di quelli che portano la corrente elettrica.

***I collegamenti dei cavi devono essere effettuati in base alle normative e le viti dei terminali devono essere serrate bene.***

Il cavo di collegamento deve essere fissato con l'astina di rinforzo del cavo di rete e il coperchio deve essere chiuso con una forte pressione (bloccato in posizione). Prima di accendere l'apparecchio per la prima volta, rimuovere eventuali fogli protettivi o adesivi dalla superficie in vetroceramica.

Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, verificare che tutte le zone di cottura siano pronte all'uso accendendole brevemente a turno alla massima potenza.

Quando il piano cottura viene acceso per la prima volta, tutti gli indicatori del display e il blocco di sicurezza per bambini vengono attivati.




< IN ~ >
L: Marrone
N: Blu
PE: Verde

**Avvertenza:** Prestare attenzione (conformità) all'allocazione neutra e di fase dell'apparecchio e dell'impianto della casa (schemi di collegamento); in caso contrario, i componenti potrebbero subire danni.

La garanzia non copre i danni derivanti da un'installazione non corretta.

# *Installazione del piano cottura (continua)*

IT

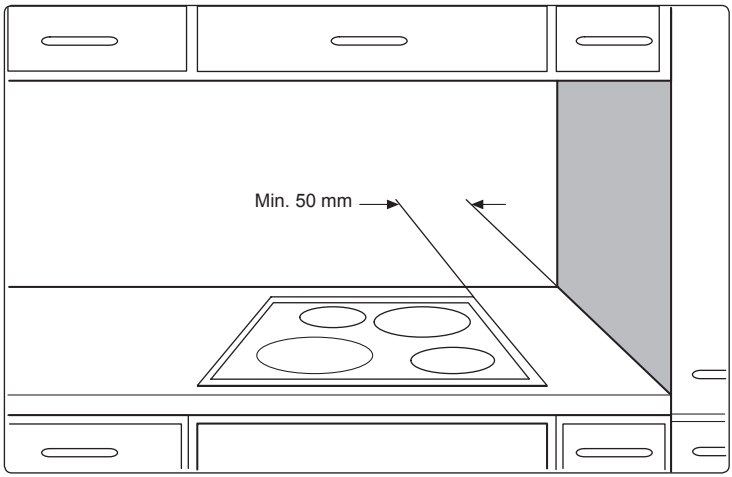
## *Installazione sul piano di lavoro*

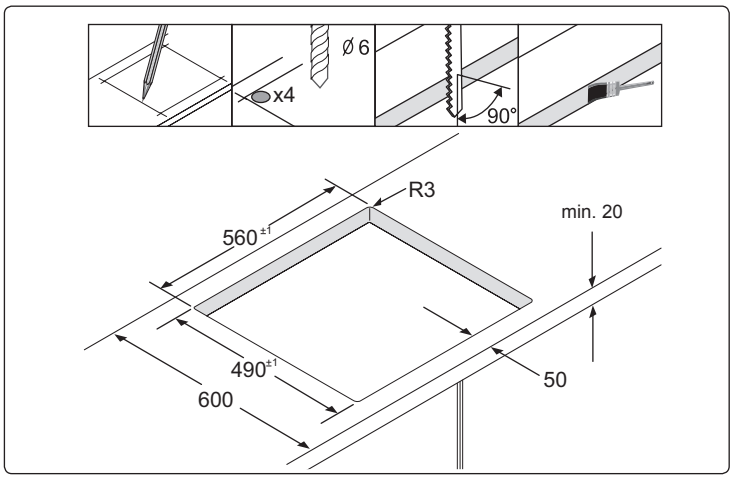
Prima dell'installazione, prendere nota del numero di serie indicato sulla piastra dell'apparecchio.

Questo numero, necessario in caso di richiesta di assistenza, non è più accessibile dopo l'installazione poiché è stampato sulla piastra originale sul rovescio dell'apparecchio.

Prestare particolare attenzione ai requisiti minimi di spazio e tolleranza.

Fissare le staffe su entrambi i lati con le viti in dotazione, quindi montare il piano cottura sulle staffe.

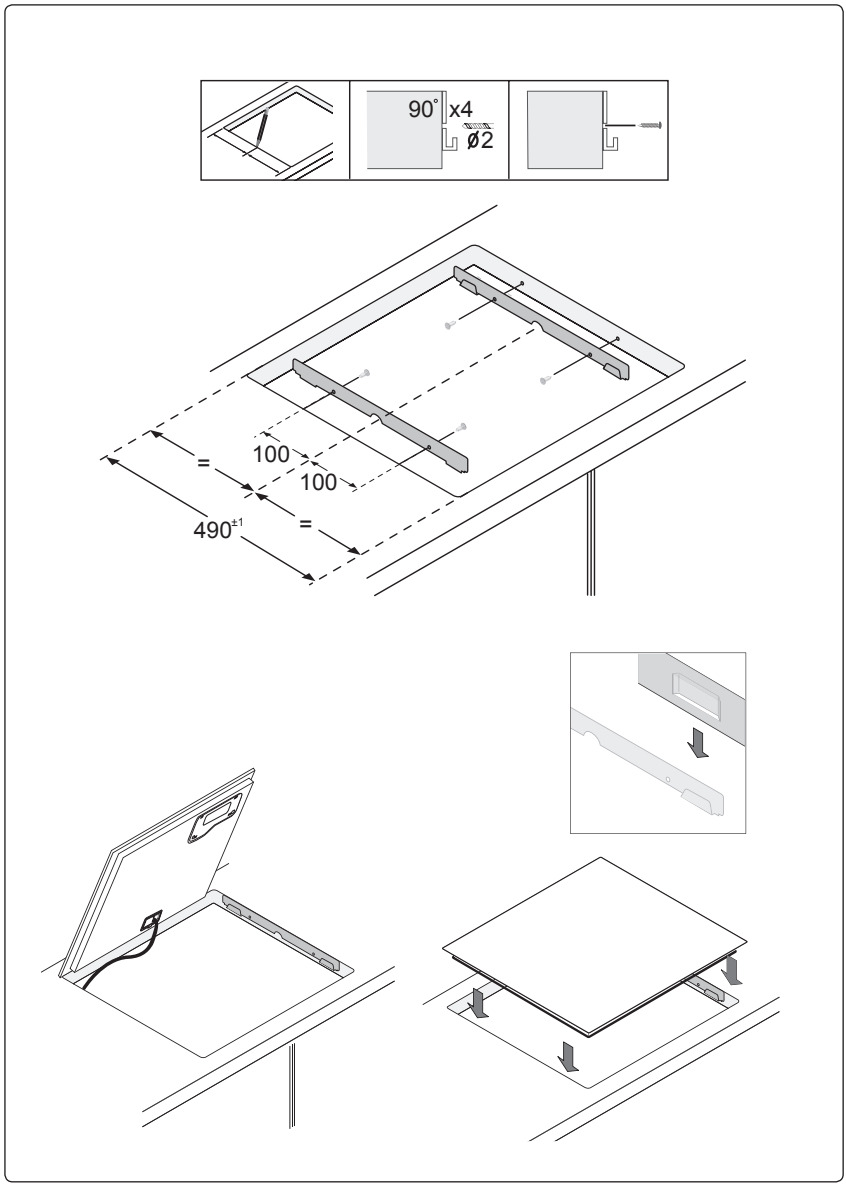


# *Installazione del piano cottura (continua)*

IT

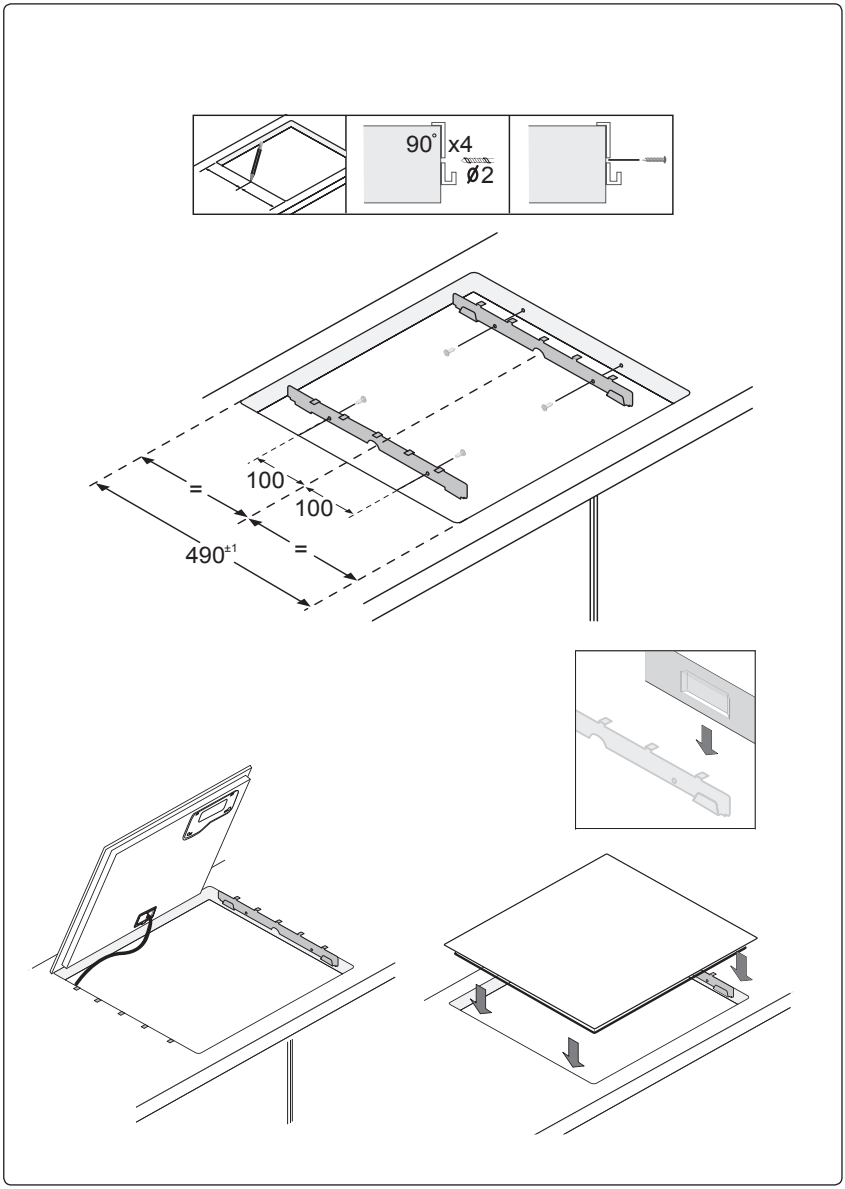
***Modello: C61RCBALR, C61RCCNR, C61RCDSTR***



# *Installazione del piano cottura (continua)*

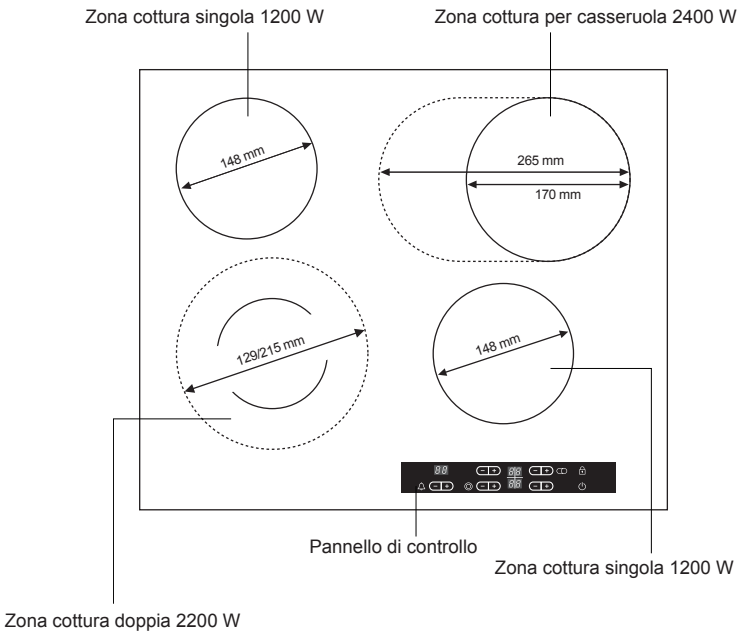
***Modello: C61RCASTR***

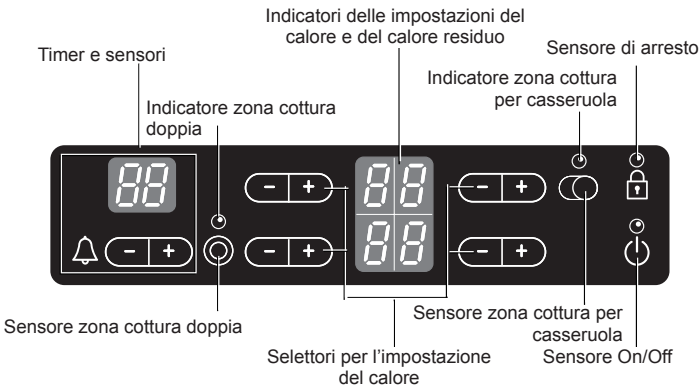
IT



IT

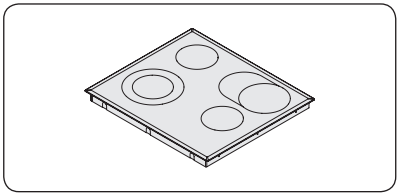
## Zone di cottura e pannello di controllo



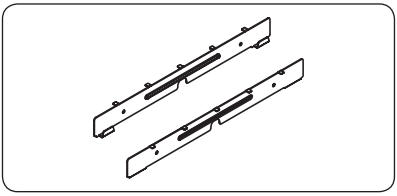


Indicatori delle impostazioni del calore e del calore residuo
Timer e sensori
Sensore di arresto
Indicatore zona cottura per casseruola
Indicatore zona cottura doppia
Sensore zona cottura doppia
Sensore zona cottura per casseruola
Selettori per l'impostazione del calore
Sensore On/Off

# *Parti e funzioni (continua)*

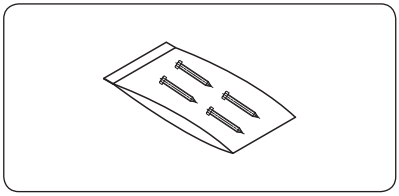
## *Componenti*



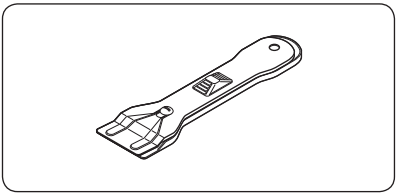
**1** Piano cottura in vetroceramica



**2** Staffe di montaggio



**3** Viti



**4** Raschietto

IT

## *Principali caratteristiche dell'apparecchio*

- **Superficie di cottura in vetroceramica:** L'apparecchio ha una superficie di cottura in vetro ceramica e quattro zone di cottura a riscaldamento rapido. I potenti elementi riscaldanti radianti del piano cottura abbreviano notevolmente il tempo necessario alle zone di cottura per scaldarsi.
- **Sensori a sfioramento:** L'apparecchio funziona attraverso sensori a sfioramento.
- **Pulizia facile:** Il vantaggio della superficie di cottura in vetroceramica e dei sensori è la loro facilità di accesso. La superficie liscia e piatta è facile da pulire.
- **Sensore On/Off:** Il sensore On/Off fornisce all'apparecchio un interruttore di alimentazione separato. Toccando questo sensore, si attiva o disattiva completamente l'alimentazione.
- **Indicatori delle funzioni e dei controlli:** Display digitali e indicatori forniscono informazioni sulle impostazioni e funzioni attivate e sulla presenza di calore residuo nelle varie zone di cottura.
- **Arresto di sicurezza:** Se l'impostazione non viene modificata, dopo un determinato periodo di tempo un arresto di sicurezza spegne automaticamente tutte le zone di cottura.
- **Indicatore del calore residuo:** Sul display viene visualizzata l'icona del calore residuo se la zona cottura è talmente calda che esiste il rischio di scottature.
- **Zona cottura doppia:** Il piano prevede una zona cottura doppia. Ciò consente all'apparecchio di avere una zona cottura di dimensione variabile, ad esempio per l'uso di recipienti di cottura più piccoli. In questo modo si risparmia energia.
- **Zona cottura multiuso:** Il piano è dotato di una zona cottura multiuso/per casseruola. A seconda dell'impostazione, può essere utilizzata come zona cottura rotonda od ovale, ad esempio per utilizzare casseruole ovali o per tenere piatti o cibi al caldo.

**Display digitali:** I quattro display si riferiscono alle quattro zone di cottura.
Mostrano le seguenti informazioni:

- - l'apparecchio è stata acceso,
- Da 1 a 9 impostazioni selezionate per il calore,
- H calore residuo,
- L il blocco di sicurezza per bambini è attivo; e
- E 5 messaggio di errore, il sensore è stato toccato per più di 10 secondi.
- E 8 messaggio di errore, quando il piano cottura è surriscaldato a causa di un funzionamento anomalo.

### *Arresto di sicurezza*

Se per un lungo periodo di tempo una delle zone di cottura non viene spenta o l'impostazione del calore non viene regolata, quella zona cottura si spegne automaticamente.

Il calore residuo viene indicato con H ("caldo") sul display digitale corrispondente a quella zona cottura.

Le zone di cottura si spengono automaticamente dopo i seguenti periodi di tempo.

| | | |
|---|---|---|
| Impostazione della cottura | 1 - 2 | Dopo 6 ore |
| Impostazione della cottura | 3 - 4 | Dopo 5 ore |
| Impostazione della cottura | 5 - 6 | Dopo 3 ore |
| Impostazione della cottura | 7 - 9 | Dopo 1 ora |

Se il piano cottura è surriscaldato a causa di un funzionamento anomalo, viene visualizzato il simbolo H E.

Se una o più zone di cottura si spengono prima che sia trascorso il tempo indicato, vedere la sezione "Risoluzione dei problemi".

***Altri motivi per cui una zona cottura si spegne automaticamente***

Tutte le zone di cottura si spengono immediatamente se un liquido trabocca e si rovescia sul pannello di controllo.

Lo spegnimento automatico si attiva anche quando si appoggia un panno umido sul pannello di controllo. In entrambi i casi, l'apparecchio deve essere riacceso utilizzando il sensore dell'alimentazione principale dopo che il liquido o il panno sono stati rimossi ⏻.

### *Indicatore del calore residuo*

Quando una singola zona cottura o il piano cottura vengono spenti, la presenza del calore residuo viene visualizzata con la lettera H ("caldo") sul display digitale della zona cottura. Anche dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore del calore residuo si spegne solo quando la zona cottura si è raffreddata.

Il calore residuo può essere utilizzato per scongelare o tenere in caldo i cibi.

**Importante:** Finché l'indicatore del calore residuo è acceso, esiste il rischio di scottarsi.

**Importante:** Se l'alimentazione viene interrotta, il simbolo H scompare e le informazioni sul calore residuo non sono più disponibili. Tuttavia, se il calore è ancora eccessivo persiste il rischio di scottarsi. Per evitarlo, fare sempre molta attenzione nei pressi del piano cottura.

# *Prima dell'uso*

IT

### *Pulizia iniziale*

Passare sulla superficie in vetroceramica un panno umido e un detergente per piani cottura in ceramica.

**Importante:** Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Potrebbero danneggiare la superficie.

# *Uso del piano cottura*

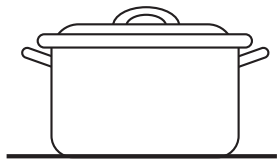
### *Utilizzare recipienti di cottura adeguati*

Pentole migliori offrono risultati migliori.

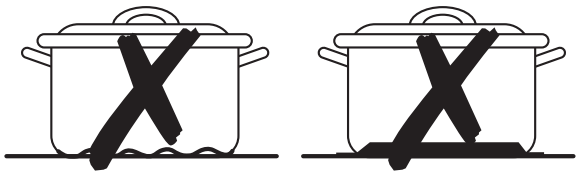
- Una buona pentola si riconosce dalla base. La base deve essere più spessa e piatta possibile.
- Quando si acquista una pentola, fare attenzione al diametro della base. Spesso i costruttori indicano solo il diametro del bordo superiore.
- Recipienti con basi in alluminio o in rame possono provocare macchie metalliche sulla superficie in vetroceramica. Tali macchie sono molto difficili, se non impossibili, da rimuovere.
- Non utilizzare pentole in ghisa o che hanno la base danneggiata con bordi ruvidi o bruciature. Facendo scivolare queste pentole sul piano cottura si possono provocare graffi permanenti sul piano cottura stesso.
- Quando è fredda, in genere la base della pentola è leggermente curva verso l'interno (concava). Non deve mai essere curva verso l'esterno (convessa).
- Se si desidera utilizzare una pentola speciale, ad esempio una pentola a pressione, un bollitore o un wok, leggere le istruzioni del costruttore.

***Consigli per risparmiare energia***

Attenendosi alle seguenti indicazioni, è possibile risparmiare energia preziosa.



***Giusto!***

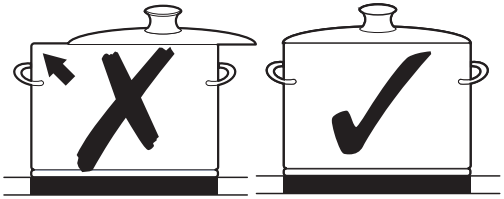


***Sbagliato!***

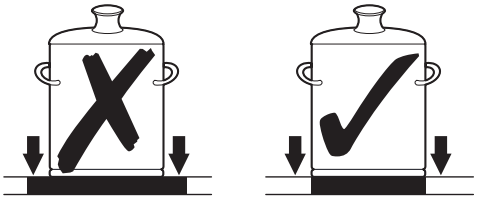
# *Uso del piano cottura (continua)*

IT

- Collocare sempre pentole e padelle sulla zona cottura prima di accenderla.
- Se le zone cottura o le basi delle pentole sono sporche aumenta il consumo di energia.
- Se possibile, mettere il coperchio in modo che copra completamente la pentola o la padella.
- Spegnere la zona cottura prima del termine del tempo di cottura e usare il calore residuo per tenere i cibi in caldo o per scongelare.



- La base della pentola deve avere le stesse dimensioni della zona cottura.
- L'uso della pentola a pressione riduce i tempi di cottura fino al 50 %



### *Uso dei sensori a sfioramento*

Per utilizzare i sensori a sfioramento, toccare il sensore desiderato con la punta dell'indice finché il relativo display si accende o si spegne, o finché la funzione desiderata viene attivata.

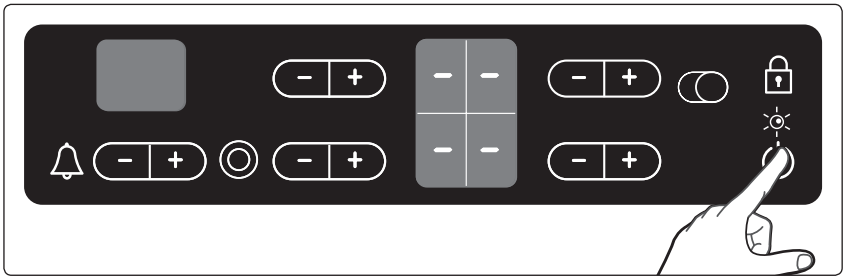
Durante l'utilizzo dell'apparecchio, toccare un solo sensore. Se il dito viene appoggiato sul pannello troppo di piatto, può venire attivato anche un sensore adiacente.

IT

### *Accensione dell'apparecchio*

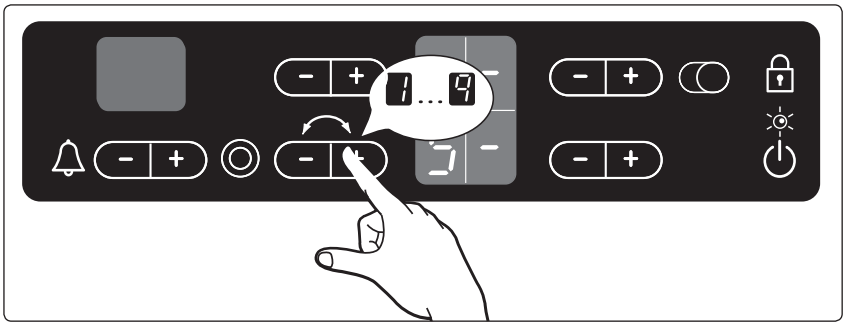
Toccare il sensore del blocco di sicurezza per circa 3 secondi.
L'apparecchio viene acceso utilizzando il sensore On/Off .
Toccare il sensore On/Off .
Vengono visualizzati i display digitali -.

Dopo aver toccato il sensore On/Off per accendere l'apparecchio, selezionare entro 10 secondi l'impostazione del calore. In caso contrario, per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne automaticamente.



### *Controllo della temperatura*

Per impostare e regolare il livello di potenza (1 - 9) per la cottura, toccare i tasti +, - della corrispondente zona cottura.
La prima volta che si preme -, il livello del calore viene impostato su 5.
La prima volta che si preme +, il livello del calore viene impostato su 5.
Utilizzare il tasto + per aumentare il valore del calore e il tasto - per diminuirlo.

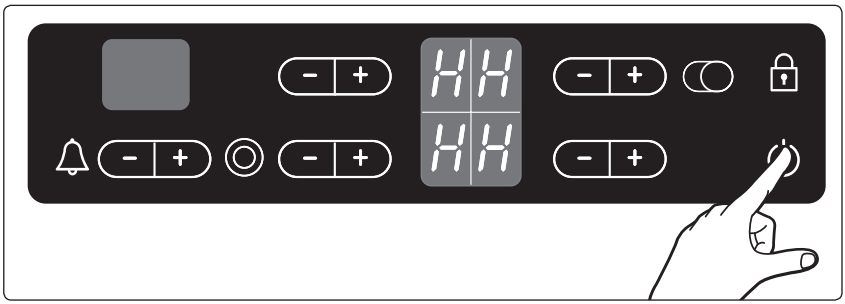


IT

### *Spegnimento dell'apparecchio*

Per spegnere completamente l'apparecchio utilizzare il sensore On/Off ⏻.
Toccare il sensore On/Off ⏻.

Dopo aver spento una singola zona cottura o l'intera superficie di cottura, la presenza di calore residuo viene indicata sui display digitali delle corrispondenti zone cottura con la lettera H ("caldo").



# *Uso del piano cottura (continua)*

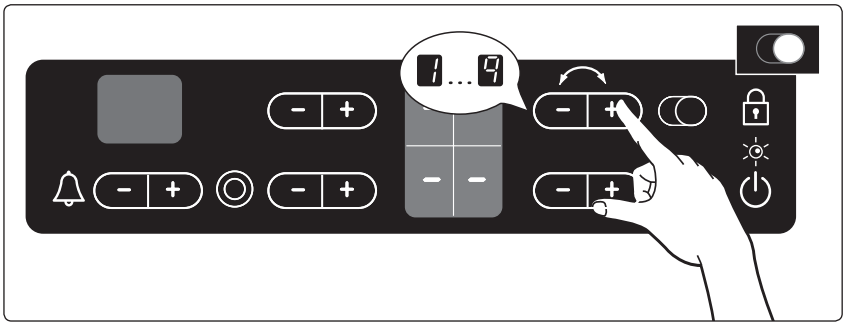
Se l'impostazione del calore è 9 e si desidera spegnere il bruciatore ⊕, toccando un'altra volta il sensore l'impostazione del calore va a zero.
Per una regolazione più veloce, tenere il dito sui sensori ⊕ o ⊖ fino a ottenere il valore desiderato.
Se si premono più sensori per oltre 10 secondi, viene visualizzato 5 E nel display per l'impostazione del calore. Per azzerare, toccare il sensore On/Off ⏻.

## *Uso della zona cottura per casseruola*

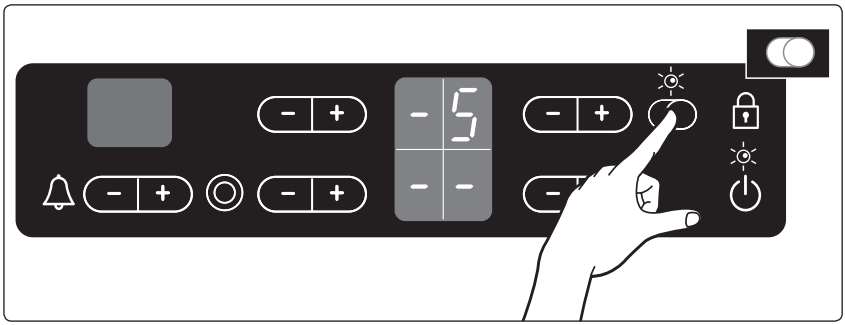
Utilizzando la zona cottura per casseruola, si può passare dalla zona cottura più piccola a quella ovale più grande.

Si può passare da una all'altra delle due zone cottura solo se è già stato impostato un livello di calore per la zona più piccola.

**1.** Selezionare un valore per il calore.




**2.** Per accendere o spegnere la zona cottura per casseruola, posizionare il dito di piatto sul sensore "zona cottura per casseruola" finché l'indicatore si accende o si spegne.

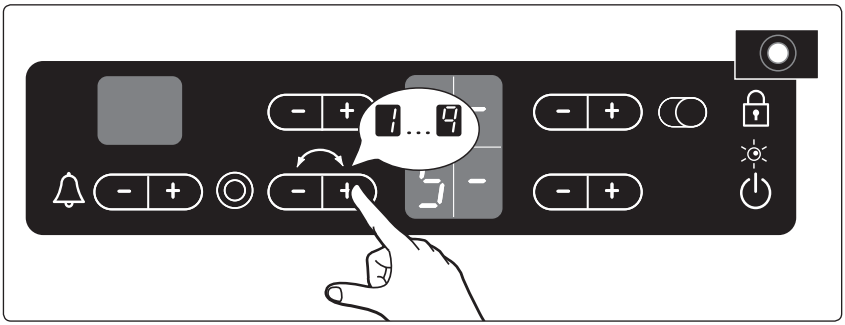


### *Uso della zona cottura doppia*

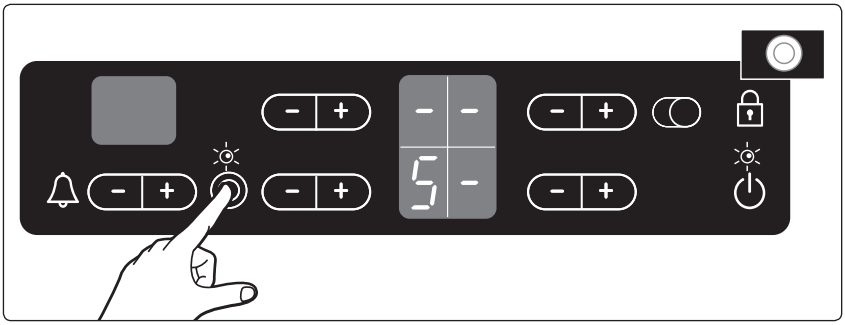
Utilizzando la zona cottura doppia, si può passare dalla zona cottura più piccola a quella più grande in base alle dimensioni del recipiente utilizzato. Selezionare l'impostazione mediante il sensore "zona cottura doppia" ◎.

Si può passare da una all'altra delle due zone di cottura solo dopo avere selezionato un valore per il calore per la zona più piccola.

**1.** Selezionare il valore desiderato per il calore.




**2.** Toccare il sensore "zona cottura doppia" ◎.
Si accende la zona cottura più esterna.
L'indicatore si illumina.

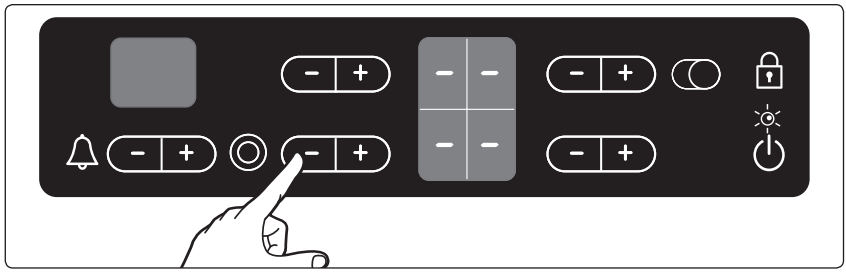


**3.** Per spegnere la zona cottura più esterna, toccare il sensore "zona cottura doppia" ◎.

IT

### *Spegnimento di una zona cottura*

Per spegnere una zona cottura, rimettere l'impostazione a - utilizzando i sensori per l'impostazione del calore - o + del pannello di controllo.

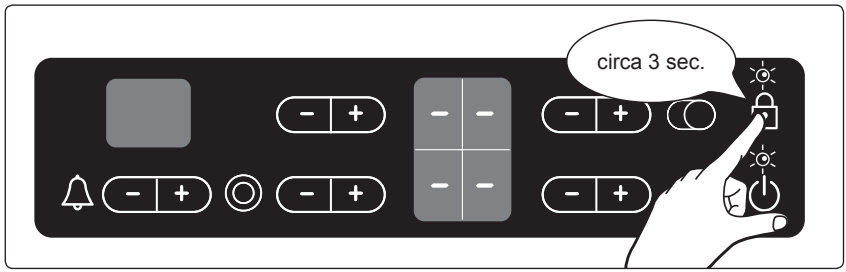


### *Uso del blocco di sicurezza per bambini*

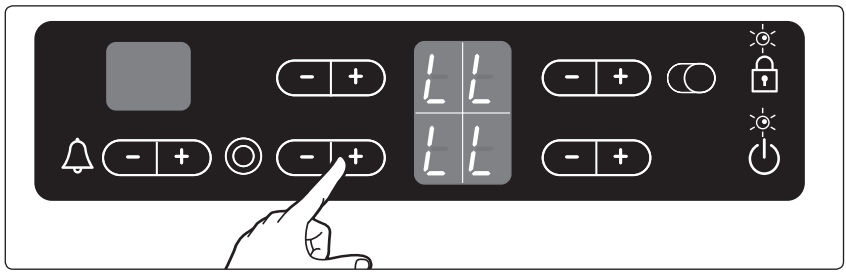
Si può utilizzare il blocco di sicurezza per bambini per evitare l'accensione involontaria di una zona cottura o della superficie di cottura. Il sensore di arresto può essere utilizzato solo se l'alimentazione è attivata.

***Attivazione del blocco di sicurezza per bambini***

**1.** Toccare il sensore per circa 3 secondi.
L'attivazione verrà confermata da un segnale acustico.



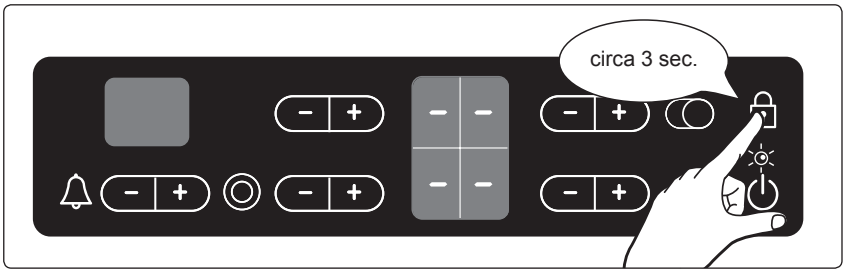

**2.** Toccare un sensore qualsiasi per l'impostazione del calore.
Sul display appare L, che indica l'attivazione del blocco di sicurezza per bambini.



IT

***Disattivazione del blocco di sicurezza per bambini***

**1.** Toccare il sensore per circa 3 secondi.
L'attivazione verrà confermata da un segnale acustico.




## *Timer*

Il timer può essere utilizzato in due modi:

***Uso del timer come arresto di sicurezza***

Se si imposta un determinato periodo di tempo per il funzionamento della zona cottura, trascorso tale periodo la zona cottura si spegne automaticamente. La funzione può essere utilizzata per più zone di cottura contemporaneamente.

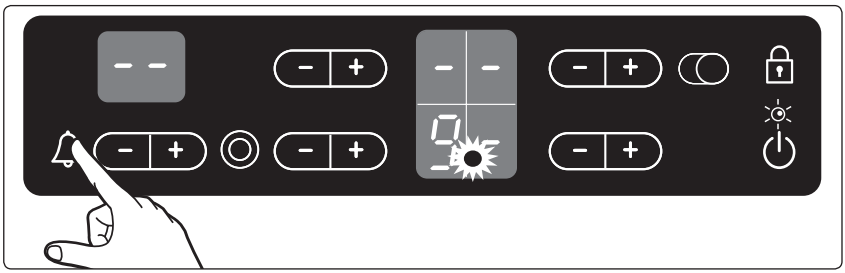
***Uso del timer per il conto alla rovescia***

Il timer per il conto alla rovescia non può essere utilizzato se è stata accesa una zona cottura.

## *Impostazione dell'arresto di sicurezza*

Le zone di cottura alle quali si desidera applicare l'arresto di sicurezza devono essere accese.

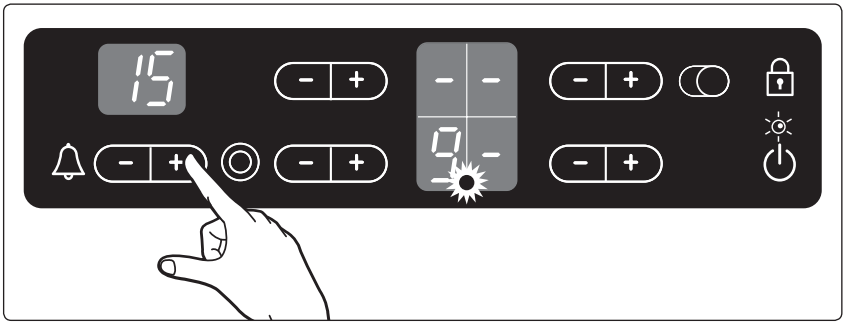
**1.** Utilizzando il sensore del timer 🔔, selezionare la zona cottura per la quale deve essere impostato l'arresto di sicurezza.
Dopo aver selezionato la prima zona cottura accesa, toccando il sensore del timer 🔔 il relativo indicatore lampeggia lentamente.
Ad esempio, l'indicatore anteriore sinistro corrisponde alla zona cottura anteriore sinistra.
-- verrà visualizzato sul display del timer.



Per selezionare la zona cottura successiva, toccare nuovamente il sensore del timer 🔔.

IT

**2.** Utilizzare i sensori + o − del timer per impostare il periodo di tempo, ad esempio 15 minuti, dopo il quale la zona cottura si spegne automaticamente.
Ora l'arresto di sicurezza è attivato.




Per visualizzare il tempo restante per qualsiasi zona cottura, utilizzare il sensore del timer 🔔.
Il corrispondente indicatore inizia a lampeggiare lentamente.
Per azzerare le impostazioni, utilizzare i sensori + o − del timer. Una volta trascorso il periodo di tempo impostato, la zona cottura si spegne automaticamente, viene emesso un segnale acustico come conferma e il display del timer indica .

Per velocizzare le impostazioni, toccare uno dei sensori + o − del timer fino a raggiungere il valore desiderato.
Se si tocca per primo il sensore −, l'impostazione parte da 99 minuti; se si tocca per primo il sensore +, l'impostazione parte da 1 minuto.

### *Timer per il conto alla rovescia*

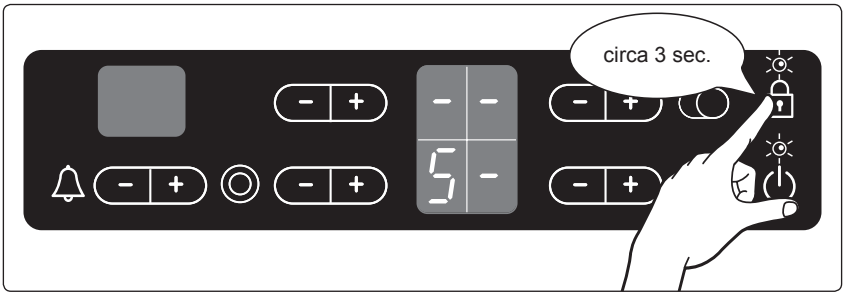
Per utilizzare il timer per il conto alla rovescia, l'apparecchio deve essere acceso, ma tutte le zone di cottura devono essere spente.

**1.** Toccare il sensore 🔔. Sul display del timer appare **– –**.
**2.** Impostare il periodo di tempo desiderato utilizzando i sensori + o − del timer.
Ora la funzione del conto alla rovescia del timer è attivata e il tempo restante viene visualizzato sul display.
Per regolare il tempo restante, toccare il sensore del timer e modificare il valore utilizzando i sensori + o − del timer 🔔.

### *Blocco e sblocco del pannello di controllo*

In qualsiasi momento del processo di cottura, per evitare che le impostazioni vengano modificate accidentalmente, ad esempio passando uno straccio sul pannello, è possibile bloccare il pannello di controllo, ad eccezione del sensore On/Off ⏻.

1. Toccare il sensore per circa 3 secondi.
   L'indicatore del sensore si accende. Ora i sensori sono bloccati.
2. Per sbloccare il sensore, toccarlo nuovamente per circa 3 secondi. L'indicatore del sensore si spegne.




### *Impostazioni suggerite per la cottura di alcuni cibi*

I valori della tabella sono solo indicativi. Le impostazioni del calore per i vari metodi di cottura dipendono da diverse variabili, incluse la qualità del recipiente di cottura utilizzato e la quantità di cibo che deve essere cucinata.

| Impostazione | Metodo di cottura | Esempi d'uso |
|---|---|---|
| 9 | Riscaldamento<br>Rosolatura<br>Frittura | Riscaldamento di grandi quantità di liquido, cottura della pasta, rosolatura della carne, (doratura del goulash, stufatura della carne) |
| 8 | Frittura intensa | Bistecca, lombata, pasticci rosolati, salsicce, pancake / frittelle |
| 7 | | |
| 6 | Frittura | Cotolette / costolette, fegato, pesce, polpette, uova fritte |
| 5 | Bollitura | Cottura di 1,5 l max di liquido, patate, verdure |
| 4 | | |
| 3 | Cottura al vapore<br>Stufatura<br>Bollitura | Cottura a vapore e stufatura di piccole quantità di verdure, cottura del riso e piatti a base di latte |
| 2 | | |
| 1 | Fondere | Per fondere il burro, sciogliere la gelatina, fondere il cioccolato |

**Nota**

- Le impostazioni del calore indicate nella tabella sono solo indicative.
- Le impostazioni del calore devono essere regolate in base al recipiente di cottura e ai cibi.

## *Piano cottura*

**Importante:** I detergenti non devono entrare in contatto con la superficie di vetroceramica riscaldata: Dopo la pulizia, tutte le tracce di detergente devono essere eliminate con un'adeguata quantità di acqua pulita, poiché potrebbero avere un effetto corrosivo quando la superficie si scalda. Non utilizzare detergenti aggressivi, come spray per griglie o forni, pagliette saponate o pagliette abrasive.

Pulire la superficie di vetroceramica dopo ogni uso, quando toccandola risulta ancora calda.

In questo modo, eventuali tracce di cibo non si carbonizzano sulla superficie. Rimuovere incrostazioni, macchie di calcare, tracce di grasso e macchie metalliche utilizzando un detergente per vetroceramica o acciaio inossidabile disponibile sul mercato.

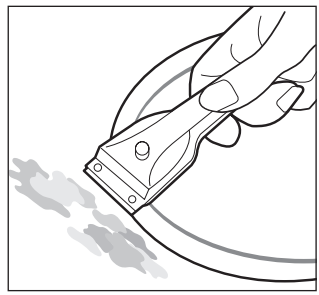
### *Sporco leggero*

1. Pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido.
2. Asciugare con un panno pulito. Non lasciare residui di detersivo sulla superficie.
3. Pulire accuratamente l'intera superficie di cottura in vetroceramica una volta la settimana con un detergente per vetroceramica o acciaio inossidabile disponibile sul mercato.
4. Passare sulla superficie in vetroceramica un panno bagnato e asciugarla con un panno pulito che non lascia pelucchi.

### *Sporco ostinato*

1. Per rimuovere tracce di cibo e residui ostinati, utilizzare un raschietto per vetro.
2. Per utilizzare il raschietto, tenerlo inclinato rispetto alla superfice in vetro.
3. Rimuovere lo sporco raschiando con la lama.

Raschietti e detergenti per vetroceramica sono disponibili presso i rivenditori specializzati.



# *Pulizia e manutenzione (continua)*

***Sporco problematico***

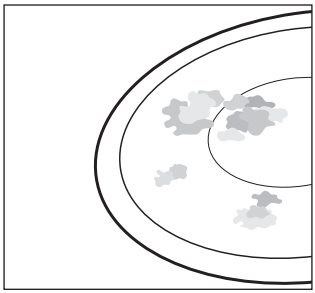
**1.** Rimuovere zucchero caramellato, plastica fusa, fogli di alluminio e altri materiali utilizzando subito un raschietto mentre sono ancora caldi.

**Importante:** Quando si usa il raschietto su una superficie calda si rischia di scottarsi:

**2.** Pulire normalmente il piano cottura una volta raffreddato.

Se la zona cottura sulla quale vi sono tracce di sostanze o materiale fuso si è raffreddata, per pulirla scaldarla nuovamente.

Dalla superficie in vetroceramica non è possibile eliminare graffi o macchie scure causati per esempio da una pentola con i bordi taglienti. Tali imperfezioni non influiscono sul funzionamento del piano cottura.



## *Telaio del piano cottura (C61RCAST, C61RCBAL, C61RCDST)*

**Importante:** Non utilizzare aceto, succo di limone o disincrostanti sul telaio del piano cottura; in caso contrario possono comparire macchie scure.

**1.** Pulire il telaio con un panno umido.

**2.** Inumidire i residui secchi con un panno bagnato. Strofinare e asciugare.

## *Per evitare di danneggiare l'apparecchio*

- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro o di appoggio.
- Non accendere una zona cottura se sul piano non vi è alcuna pentola o se la pentola è vuota.
- Il materiale in vetroceramica è molto duro e resistente agli shock termici, ma non è infrangibile Il piano cottura può subire danni se su di esso cade un oggetto particolarmente duro o tagliente.
- Non utilizzare pentole in ghisa o che hanno la base danneggiata con bordi ruvidi o bruciature. Facendo scivolare queste pentole sul piano cottura si può graffiare la superficie.
- Non collocare le pentole sul telaio del piano cottura. Possono graffiare o danneggiare la finitura.
- Non versare sul telaio del piano cottura liquidi acidi, come aceto, succo di limone o agenti disincrostanti, poiché potrebbero provocare macchie scure.
- Se zucchero o una preparazione contenente zucchero si sciolgono su una zona cottura calda, pulire immediatamente con un raschietto mentre sono ancora caldi. Se si lasciano raffreddare, potrebbero danneggiare la superficie quando si cerca di rimuoverli.
- Tenere lontano dalla superficie in vetroceramica tutti i materiali che potrebbero sciogliersi, come plastica, fogli di alluminio e carta metallizzata da forno. Se un materiale simile si scioglie sul piano cottura, deve essere rimosso immediatamente con un raschietto.

## *FAQ (domande frequenti) e risoluzione dei problemi*

Un guasto può essere causato da un piccolo errore che può correggere l'utente stesso con l'aiuto delle indicazioni che seguono. Se tali indicazioni non sono di alcun aiuto, non cercare di effettuare altre riparazioni.

**Avvertenza:** Le riparazioni dell'apparecchio devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico qualificato. Riparazioni eseguite in modo errato possono essere fonte di rischio per l'utente. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro assistenza clienti.

### *Cosa faccio se le zone cottura non funzionano?*

Verificare le seguenti possibilità:

- Il fusibile nell'impianto elettrico domestico (scatola dei fusibili) è intatto. Se il fusibile scatta diverse volte, chiamare un elettricista.
- L'apparecchio è acceso correttamente.
- Gli indicatori sul pannello di controllo sono accesi.
- La zona cottura è accesa.
- Le zone cottura sono impostate sui valori di calore desiderati.

### *Cosa faccio se le zone cottura non si accendono?*

Verificare le seguenti possibilità:

- E' trascorso un periodo di tempo superiore a 10 secondi da quando è stato azionato il tasto On/Off e l'accensione della zona cottura (vedere la sezione "Accensione dell'apparecchio").
- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.

### *Cosa faccio se la visualizzazione, a parte l'indicatore H del calore residuo, scompare improvvisamente?*

Potrebbe essere il risultato di due possibilità:

- E' stato attivato accidentalmente il sensore On/Off.
- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.

### *Cosa faccio se, dopo aver spento le zone cottura, sul display non è indicato il calore residuo?*

Verificare la seguente possibilità:

- La zona cottura è stata utilizzata solo per poco e quindi non è diventata abbastanza calda. Se la zona cottura è calda, contattare il centro assistenza clienti.

### *Cosa faccio se la zona cottura non si accende o non si spegne?*

La causa potrebbe essere una delle seguenti possibilità:

- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.
- Il blocco di sicurezza per bambini è attivato.

### *Cosa faccio se il display 5 E è acceso?*

Verificare quanto segue:

- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido. Per azzerarlo, toccare il sensore On/Off.

***Perché il bruciatore non diventa incandescente?***

- La temperatura selezionata per la zona cottura viene mantenuta da un sensore che attiva e disattiva ciclicamente la zona, quindi l'area di cottura non è sempre incandescente. Se per il calore si seleziona un valore basso, il calore verrà attivato e disattivato più frequentemente rispetto a un valore più alto. Il calore viene attivato e disattivato ciclicamente anche con il valore più alto.

Se viene effettuata una richiesta di assistenza per un errore verificatosi durante l'uso dell'apparecchio, l'uscita del tecnico può essere a pagamento anche durante il periodo di garanzia.

## *Assistenza*

Prima di rivolgersi al cento assistenza, consultare la sezione "Risoluzione dei problemi".

Se è ancora necessaria l'assistenza, attenersi alle seguenti indicazioni.

***Si tratta di un guasto tecnico?***

In questo caso, contattare il centro assistenza clienti.

Prepararsi sempre in anticipo alla chiamata. In questo modo verrà semplificata la diagnosi del problema e sarà più facile decidere se è necessaria l'uscita di un tecnico.

Prendere nota delle seguenti informazioni.

- Che forma assume il problema?
- In quali circostanze si verifica il problema?

Prima di chiamare, annotare il modello e il numero di serie dell'apparecchio. Questi dati sono indicati sulla piastra nel modo seguente:

- Descrizione del modello
- Numero di serie (10 cifre)

Per una facile consultazione, consigliamo di annotare qui tali informazioni.

Modello:

N. di serie

***Quando l'uscita sarà a pagamento anche durante il periodo di garanzia?***

- Se il problema poteva essere risolto dall'utente applicando una delle soluzioni fornite nella sezione "Risoluzione dei problemi".
- Se il tecnico dell'assistenza deve uscire più volte, poiché prima della visita non gli sono state fornite tutte le informazioni del caso e, di conseguenza, deve fare viaggi supplementari per le parti di ricambio. Prepararsi alla chiamata telefonica come indicato sopra può evitare questi costi.

# *Dati tecnici*

IT

## *Dimensioni dell'apparecchio*

| | |
|---|---|
| Larghezza | 575 mm |
| Profondità | 505 mm |
| Altezza | 55 mm |

## *Dimensioni dell'incasso del piano di lavoro*

| | |
|---|---|
| Larghezza | 560 mm |
| Profondità | 490 mm |
| Raggio d'angolo | 3 mm |

## *Anelli di cottura*

| Posizione | Diametro | Potenza |
|---|---|---|
| Anteriore sinistro | 129/215 mm | 750/2.200 W |
| Posteriore sinistro | 148 mm | 1.200 W |
| Posteriore destro | 170/265 mm | 1.500/2.400 W |
| Anteriore destro | 148 mm | 1.200 W |

| | | |
|---|---|---|
| **Tensione di collegamento** | **230 V ~ 50 Hz** | |
| **Potenza max del carico totale installato** | **7,0 kW** | |
| **Peso:** | **Netto** | **8,0 kg** |
| | **Lordo** | **10,5 kg** |

***Italiano***

***Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)***

***(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)***

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

# *Nota*

ELECTRONICS

**Se avete commenti o domande sui prodotti Samsung, contattate il Servizio Clienti Samsung**

Tel : 800 SAMSUNG(7267864)
www.samsung.com/it

Codice N.: DG68-00081A